



Menü

Carpaccio vom Pulpo mit Fenchelsalat, Grapefruit und Sauce Rouille 29,-
oder

Beef Tatar mit Reibekuchen und Crème fraîche 29,-
(wahlweise mit 10g Imperial Kaviar + 25,-)

*

Geflämmter Lachs auf Edamame Ragout mit knuspriger Sushi Rolle und Curry Schaum 52,-
oder

Kalbsrückensteak ‚Strindberg‘ mit Stangenspargel und Petersilienkartoffeln 52,-

*

*Gebackene Holunderblüten aus unserem Sylter Weinberg
auf Kirschragout mit Walnuss-Krokant Eis* 19,-

3 Gänge Menü 96,-

Tagesempfehlungen

Vorspeisen

Irische Donegal Austern auf Eis oder gratiniert (jeweils ab 3 Stück) 5,- / 7,50 pro Stück

Nordseekrabben mit Avocado – Kirschtomaten Salat 29,-

Zweierlei gebratener Spargel mit Nusscreme, Salsa Verde und Tataki vom Lachs 32,-

Dreierlei von der Gänseleber mit hausgebackenem Brioche und Apfelsalat 42,-

Imperial Kaviar von AKI mit Reibekuchen und Crème fraîche 20g 55,- / 50 g 110,-

Hauptspeisen

Pot au feu vom Nordsee Hummer mit Meeresfrüchtemaultasche 38,- / 58,-

Hausgemachte Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen in Rahm ✓ 28,- / 38,-

Kalbszunge in Schnittlauchsauce mit Erbsen, Möhren und hausgemachten Tagliatelle 38,-

Deutscher Stangenspargel

Deutscher Stangenspargel mit Petersilienkartoffeln und Spargelsauce ✓ 32,-

wahlweise mit: - Parma Schinken 38,-

- gebratenem Kabeljaufilet 49,-

- Cordon Bleu vom Schwarzfederhuhn 58,-

Vorspeisen und Suppen

Hausgemachte Maultasche und Lammbatwurst mit Kartoffelsalat	18,-
Marinierte bunte Tomaten mit Hefe Crumble und Weintrester Eis ✓	24,-
Cocktail vom Nordsee Hummer	45,-
Spargelcrèmesuppe ✓	15,-
Consommé vom Spargel mit Safran ✓	15,-
Fischsuppe ‚JM‘ mit Kräuterbaguette	18,-

Fischgerichte

Gratinierter Dorsch auf Nagegemüse mit Senfsauce und Petersilienkartoffeln	42,-
Gratinierte Seezungenfilets ‚Noilly Prat‘ mit Blattspinat, Pfifferlingen und Kartoffelpüree	59,-
Steinbutt und Nordsee Hummer in zwei Saucen mit Meeresfrüchteravioli und Wildreis	78,-
Nordsee-Seezunge in Butter gebraten mit Petersilienkartoffeln und verschiedenen Salaten	82,-

Fleischgerichte

Kalbsnierchen in Champagner-Senfsauce mit Blattspinat und Kartoffelpüree	38,-
½ Barbarie Ente mit Spitzkohl und Kartoffelpüree	49,-
Variation vom Deichlamm mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	56,-
Filet vom Holsteiner Rind mit Pfefferrahm, Bohnen und Kartoffelgratin	64,-
Tournedos ‚Rossini‘ mit gebratener Gänseleber, Trüffelsauce und Kartoffelgratin	78,-

Dessert und Käse

Hausgemachtes Sorbet und Eis pro Nocke	5,-
Schokolade, Zitrone, Weinbergpfirsich, Erdbeere, Mango, Cassis, Sylter Rose, Himbeere	
Vanilleeis, Kaffeeis, Walnuss-Krokanteis, Stracciatella Eis	
- mit Baileys oder Eierlikör	zusätzlich 5,-
- mit Belvedere Wodka	zusätzlich 9,-
Kaffee oder Espresso mit Petits Fours	16,-
Helles und Dunkles Schokoladenmousse	14,50
Geeister Erdbeerbecher mit Vanilleschaum	15,-
Schokoladensorbet mit Eierlikör Selektion JM und Kürbiskernen	15,-
Crème brûlée mit marinierten Erdbeeren	16,-
Käseauswahl von Affineur Waltmann	19,-

Feines zum Mitnehmen für zu Hause

Täfelchen Tresterbrand aus unserem Sylter Weinberg in Keitum	0,35l	58,-
Eierlikör Selektion JM	0,5l	24,-
Hausgemachtes Griebenschmalz	200g Glas	6,50
Getrüffeltes Gänseleberparfait	200g Glas	29,-

Alkoholfreie Apéritifs

White Peach Floréale	0,2l	12,-
San Bitter Soda		12,-
Gin Tonic (Tanqueray 0,0% mit Dry Tonic Water)		12,-

Apéritifs

König Pilsener vom Fass	0,25l	5,-
Blanc de Blancs Sekt mit Sylter Rose	0,1l	12,-
Hauscocktail mit Basilikum/Limette/Drambuie/Blanc de Blancs Sekt	0,15l	12,-
Riesling Prestige Sekt, Weingut Keller, Rheinhessen	0,1l	12,-
Fassgelagerter Negroni		16,-

Champagner

	0,1l	0,75l
Billecart-Salmon Blanc Brut Réserve	19,-	98,-
Billecart-Salmon Rosé	21,-	120,-
Krug Grande Cuveé 173 ^{ème} Édition	45,-	290,-



	0,375l	0,75l
Grande Cuveé 173 ^{ème} Édition		290,-
Rosé 28 ^{ème} Édition	240,-	460,-

Süßweine

	0,1l
2017 Felseneck Riesling Spätlese Goldkapsel, Schäfer-Fröhlich	16,-
2021 Banyuls Rimage, Domaine Vial Magnères	16,-
1997 Warres Vintage Port	24,-

Weißweine

	0,2l	0,75l
2024 JM Weißburgunder, Weingut Hunn, Baden	14,-	42,-
2023 Riesling trocken, Winzerhof Thörle, Rheinhessen	14,-	42,-
2024 Chardonnay Haardt Hills (Alkoholfrei), Pfalz	16,-	48,-
2024 Grüner Veltliner Federspiel, Weingut Piewald, Österreich	16,-	48,-
2024 Bourgogne Chardonnay, Domaine François Carillon, Burgund	19,-	68,-

Roséweine

2025 Rosé, Domaine de Fondrèche, Ventoux	15,-	45,-
2024 Haardt Hills Rosé (Alkoholfrei), Pfalz	16,-	48,-

Rotweine

2012 Simonroth Lemberger, Weingut Schnaitmann, Württemberg	18,-	62,-
2015 Hassel Spätburgunder GG, Weingut Georg Müller, Rheingau	18,-	62,-
2018 Château Poujeaux, Moulis en Médoc, Bordeaux	19,-	68,-

Digestif

2023 Täfelchen Solaris Trester aus unserem Sylter Weinberg	2cl	8,-
--	------------	-----

Auf Anfrage reichen wir Ihnen gerne
unsere große Flaschenweinkarte und unsere Barkarte.

@jmsylt

jm-weinshop.de